



Rauchige Zucchini-Tomaten-Gnocchi

mit knusprigem Rosmarin-Topping



ca. 25min



4 Portionen

Achtung, heiß und herhaft: leckere Gnocchi in einer noch viel leckereren Sauce aus Zucchini, Kirschtomaten und rauchigem Paprikagewürz – einfach köstlich! Als crunchy Topping obendrauf gibt's duftig mit Rosmarin angebratene Mandeln, besonders würzig dank Hefeflocken. Wenn das kein Grund für glückliche Gesichter am Tisch ist ...

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi¹
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 5g Rosmarin
- 50g Mandelblättchen²
- 2 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 668kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 22.3g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob raspeln. Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Topping zubereiten

Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und fein hacken. Die **Mandeln** ebenfalls fein hacken. Den **Rosmarin** und die **Mandeln** mit 1 Prise Salz vermengen und in einer kleinen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. duftend anrösten. Die **½ der Hefeflocken** unterrühren und die Pfanne mit dem **Topping** vom Herd nehmen.



2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Zucchini** und die **Kirschtomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten.



5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



3. Gemüse garen

Das **Brühgewürz** einrühren und das **Gemüse** abgedeckt in 5-7Min. weich garen.



6. Sauce pürieren

Das fertige **Gemüse** mit dem **Paprikapulver**, den **restlichen Hefeflocken** und dem **Tomatenmark** vermengen und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Sauce** ggf. mit etwas **Kochwasser** verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** anrichten und mit dem **Rosmarin-Mandel-Topping** garniert servieren.